

ពិធីការសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន៖ ឧបសម្ព័ន្ធ I

បច្ចុប្បន្នភាពថ្មី៖
6/28/20៖ បានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពដើម្បីតម្រូវតាមសេចក្តីបង្គាប់របស់អភិបាលរដ្ឋដើម្បីបិទបារ ហាងលក់ស្រា បន្ទប់ភ្នាក់ងារ និងកន្លែងធ្វើស្រា។
6/29/20៖ បានផ្តល់ព័ត៌មានលម្អិតបន្ថែមទាក់ទងនឹងការរាយការណ៍ពីចង្កោមករណីទៅកាន់ Public Health
7/1/2020៖ បានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពដើម្បីតម្រូវតាមសេចក្តីបង្គាប់របស់អភិបាលរដ្ឋ ដើម្បីហាមឃាត់ការបរិភោគអាហារនៅក្នុងអគារនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារទាំងអស់។
7/3/20៖ ហាងលក់ស្រា បារ កន្លែងបិតស្រា កន្លែងបិតភ្នាក់ងារនៃកន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រា ត្រូវបិទទ្វារជាបន្តសម្រាប់ការទទួលទានភេសជ្ជៈ ឬម្ហូបអាហារនៅនឹងកន្លែងរហូតដល់មានការអនុញ្ញាតពីខោនធី

ដោយសារការបន្តរីករាលដាលយ៉ាងឆាប់រហ័សនៃមេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19) និង ភាពចាំបាច់ដើម្បីការពារសមាជិកដែលងាយរងគ្រោះនៅក្នុងសហគមន៍របស់យើង ពិធីការនេះត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពដើម្បីតម្រូវតាមសេចក្តីបង្គាប់នៃមន្ត្រីសុខាភិបាលសាធារណៈរដ្ឋ ដើម្បីដាក់កម្រិតលើភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតដែលរៀបចំ និងបម្រើម្ហូបអាហារមកត្រឹម ការបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅអគារ ការដឹកជញ្ជូន ការបើកចូល ឬការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅប៉ុណ្ណោះ។ មិនអនុញ្ញាតឱ្យមានការបរិភោគអាហារក្នុងអគារនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន ឬទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតឡើយ។ បន្ថែមលើលក្ខខណ្ឌទៅលើភោជនីយដ្ឋានដែលបានដាក់ចុះដោយមន្ត្រីសុខាភិបាលសាធារណៈរដ្ឋ ភោជនីយដ្ឋានក៏ត្រូវតែ គោរពតាមពិធីការស្តីពីសុវត្ថិភាពបុគ្គលិក និងការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺទាំងនេះផងដែរ។

លើកលែងតែមានការបញ្ជាក់ដូចខាងក្រោម ហាងលក់ស្រា បារ កន្លែងបិតស្រា កន្លែងបិតភ្នាក់ងារនៃកន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រា គឺត្រូវបិទទ្វារសម្រាប់ភេសជ្ជៈឬការទទួលទានចំណីអាហាររហូតដល់មានការអនុញ្ញាតពី មន្ត្រីសុខាភិបាលខោនធី ដើម្បីបន្តប្រតិបត្តិការដែលមានការកែប្រែ ឬពេញលេញ។ ហាងលក់ស្រា បារ កន្លែងបិតស្រា កន្លែងបិតភ្នាក់ងារនៃកន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រា ត្រូវបានហាមឃាត់ ពីការចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអ្នកលក់ម្ហូបអាហារដើម្បីបន្តប្រតិបត្តិការ។ ហាងលក់ស្រា កន្លែងបិតស្រា បន្ទប់ភ្នាក់ងារ និងរោងចម្រាញ់ស្រាត្រូវបានអនុញ្ញាតសម្រាប់ការលក់រាយ និងការផលិត និងត្រូវតែគោរពតាមពិធីការដែលអនុវត្ត។

ភោជនីយដ្ឋាន បារ ឬហាងលក់ស្រាដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពសាធារណៈហានិភ័យ (risk) មធ្យម ឬហានិភ័យ (risk) ខ្ពស់ អាចបន្តផ្តល់សេវាអង្គុយ បរិភោគអាហារនៅក្រៅអគារដែលត្រូវបានរៀបចំនៅនឹងកន្លែង ដូចបានអនុញ្ញាតដោយសេចក្តីបង្គាប់ របស់មន្ត្រីសុខាភិបាល និងដោយអនុលោមតាមពិធីការនេះ។ ផ្នែកបារត្រូវបានតម្រូវឱ្យបិទ។ ភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងលក់ អាហារផ្សេងៗទៀត ត្រូវបន្តផ្តល់ និងលើកទឹកចិត្តដល់ការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅ និងសេវាដឹកជញ្ជូន ទៅតាមកម្រិតដែលអាចធ្វើបាន។

ពិធីការនេះមិនមែនសម្រាប់ការប្រកួតគ្នា ការសម្តែង ឬទីកន្លែងកម្សាន្តដែលមានទីកន្លែងម្ហូបអាហារនៅនឹងកន្លែង នោះទេ។ ទីកន្លែងម្ហូបអាហារទាំងនេះ គឺត្រូវបន្តបិទទ្វារដល់រហូតទាល់តែត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបន្តប្រតិបត្តិការដែល មានការកែប្រែ ឬពេញលេញតាមរយៈសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យបើកដំណើរការឡើងវិញជាក់លាក់។

សូមកត់សម្គាល់៖ ឯកសារនេះអាចនឹងត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព នៅពេលដែលមានព័ត៌មាន និងធនធានបន្ថែម ដូច្នេះសូម ប្រាកដថាព័ត៌មានមើលគេហទំព័រ LA County <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> ជាប្រចាំសម្រាប់ បច្ចុប្បន្នភាពផ្សេងៗទៅលើឯកសារនេះ និងការណែនាំដែលទាក់ទង។

- បញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះគ្របដណ្តប់៖
- (1) គោលការណ៍កន្លែងធ្វើការ និងការអនុវត្តដើម្បីការពារសុខភាពបុគ្គលិក
 - (2) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគុណភាពឯកាយ
 - (3) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ
 - (4) ការទំនាក់ទំនងជាមួយបុគ្គលិក និងសាធារណជន
 - (5) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការប្រើប្រាស់សេវាកម្មសំខាន់ៗដោយស្មើភាព។
- ចំណុចសំខាន់ៗទាំងប្រាំនេះ ត្រូវតែបានដោះស្រាយ ស្របពេលដែលទីកន្លែងរបស់អ្នកបង្កើតពិធីការបើកឡើងវិញណាមួយ។

ភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់ដែលត្រូវបានគ្របដណ្តប់ដោយពិធីការនេះ ត្រូវតែដាក់ចុះនូវវិធានការណ៍ដែលអាចអនុវត្តបានទាំងអស់ ដែលមានរាយនៅខាងក្រោម និងត្រូវត្រៀមខ្លួនដើម្បីពន្យល់ពីមូលហេតុនៃវិធានការណ៍ណាមួយដែលមិនត្រូវបានអនុវត្ត ក៏មិនអាចអនុវត្តបានសម្រាប់អាជីវកម្ម។

ឈ្មោះអាជីវកម្ម៖

អាសយដ្ឋានទីកន្លែង:

ចំនួនមនុស្សអតិបរមាពីមុន:

កាលបរិច្ឆេទចុះផ្សាយ:

A. គោលការណ៍ និងការអនុវត្តនៅកន្លែងធ្វើការដើម្បីការពារសុខភាពបុគ្គលិក (គ្រួសារជីកចំនុចទាំងអស់ដែលអនុវត្តសម្រាប់ទីកន្លែង)

- មនុស្សគ្រប់គ្នាដែលអាចបំពេញកិច្ចការរបស់ខ្លួនពីផ្ទះ ត្រូវបានណែនាំឱ្យធ្វើដូច្នោះ។
- បុគ្គលិកងាយរងគ្រោះ (អ្នកដែលមានអាយុលើស 65 ឆ្នាំ អ្នកដែលមានផ្ទៃពោះ និងអ្នកដែលមានបញ្ហាសុខភាពប្រចាំកាយ) ត្រូវបានកំណត់ការងារដែលអាចធ្វើការពីផ្ទះគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន និងគួរពិភាក្សាអំពីក្តីកង្វល់នានាជាមួយអ្នកផ្តល់សេវាសុខភាព ឬសេវាកម្មសុខភាពការងាររបស់ខ្លួន ដើម្បីធ្វើការសម្រេចចិត្តបានសមស្របអំពីការត្រឡប់ទៅកន្លែងធ្វើការវិញ។
- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវបានប្រាប់ថាគុំមកធ្វើការបើសិនជាលឺ ឬបើសិនជាពួកគេបានប៉ះពាល់ជាមួយបុគ្គលដែលមានជំងឺ COVID-19។
- បុគ្គលិកបានទទួលព័ត៌មានអំពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការសុំច្បាប់របស់សម្រាកដែលខ្ពស់ដោយនិយោជក ឬដោយរដ្ឋាភិបាលដែលបុគ្គលិកអាចនឹងមានសិទ្ធិទទួល ដែលវានឹងធ្វើឱ្យមានភាពងាយស្រួលផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុក្នុងការស្ថិតនៅផ្ទះ។ មើលព័ត៌មានបន្ថែមស្តីពី កម្មវិធីរដ្ឋាភិបាលដែលគាំទ្រការឈប់សម្រាកលឺ និងសំណងបុគ្គលិកសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 ដោយរួមទាំងសិទ្ធិឈប់សម្រាកលឺរបស់បុគ្គលិក ក្រោមច្បាប់ស្តីពីការឆ្លើយតបនឹងមេរោគកូរ៉ូណាដោយយកគ្រួសារជាអាទិភាព (Families First Coronavirus Response Act) និងសិទ្ធិរបស់បុគ្គលិកក្នុងការទទួលសំណង និងសន្តតភាពរួចរាល់ទាក់ទងនឹងការងារនៃជំងឺ COVID-19 ដោយអនុលោមតាម បទបញ្ជាប្រតិបត្តិរបស់អភិបាលរដ្ឋលេខ N-62-20។
- បន្ទាប់ពីទទួលព័ត៌មានថាមានបុគ្គលិកម្នាក់ ឬច្រើននាក់ធ្វើតេស្តវិជ្ជមាន ឬមានរោគសញ្ញាដែលដូចគ្នាជាមួយជំងឺ COVID-19 (ករណី) និយោជកមានគម្រោង ឬពិធីការដើម្បីឱ្យករណីទាំងនោះដាក់ខ្លួនឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកនៅផ្ទះ និងកម្រិតឱ្យមានការនៅដាច់ពីគេដោយខ្លួនឯងតាមរយៈសម្រាប់បុគ្គលិកដែលមានការប៉ះពាល់ជាមួយករណីនៅកន្លែងធ្វើការ។ គម្រោងរបស់និយោជកគួរតែពិចារណាពីពិធីការសម្រាប់បុគ្គលិកដែលបាននៅដាច់ពីគេទាំងអស់ ដើម្បីអាចទទួលបាន ឬធ្វើតេស្តរកជំងឺ COVID-19 ដើម្បីកំណត់ថាមានការប៉ះពាល់នៅកន្លែងធ្វើការបន្ថែមទៀតឬក៏អត់ ដែលអាចតម្រូវឱ្យមានវិធានការណ៍គ្រប់គ្រងជំងឺ COVID-19 បន្ថែម។
- នៅក្នុងករណីដែលម្ចាស់អាជីវកម្ម អ្នកគ្រប់គ្រង ឬប្រតិបត្តិករដឹងថាមានករណីជំងឺ COVID-19 ចំនួនបី (3) ឬច្រើនជាងនេះនៅកន្លែងធ្វើការក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ នោះនិយោជកត្រូវតែរាយការណ៍ពីការផ្ទុះជំងឺនេះទៅនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈតាមរយៈលេខ (888) 397-3993 ឬ (213) 240-7821។ បើសិនជាចម្លែកត្រូវបានរកឃើញនៅកន្លែងការងារ នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈនឹងចាប់ផ្តើមការឆ្លើយតបនឹងការឆ្លងជាចម្លែកដែលរួមមានការផ្តល់ការណែនាំ និងអនុសាសន៍អំពីការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ ការគាំទ្របច្ចេកទេស និងវិធានការណ៍គ្រប់គ្រងដែលជាក់លាក់តាមតំបន់។ អ្នកគ្រប់គ្រងករណីសុខភាពសាធារណៈនឹងត្រូវបានចាត់តាំងសម្រាប់ធ្វើការស៊ើបអង្កេតលើចម្លែកនេះ ដើម្បីជួយដឹកនាំការឆ្លើយតបនៅទីកន្លែង។
- ការពិនិត្យរោគសញ្ញា ត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេលបុគ្គលិកអាចចូលក្នុងកន្លែងធ្វើការ។ ការពិនិត្យត្រូវតែរាប់បញ្ចូលការពិនិត្យទាក់ទងនឹងការក្អក ដកដង្ហើមខ្លី ឬក្រិនក្តៅ និងរោគសញ្ញាផ្សេងៗទៀតដែលបុគ្គលិកអាចនឹងកំពុងមាន។ ការពិនិត្យទាំងនេះអាចត្រូវបានធ្វើឡើងពីចម្ងាយ ឬដោយផ្ទាល់បន្ទាប់ពីបុគ្គលិកមកដល់។ ការពិនិត្យសីតុណ្ហភាពត្រូវធ្វើឡើងនៅកន្លែងធ្វើការបើសិនជាអាចធ្វើបាន។
- បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលប៉ះពាល់ជាមួយសាធារណជន ឬបុគ្គលិកផ្សេងទៀតក្នុងអំឡុងវេនធ្វើការរបស់ខ្លួន ត្រូវទទួលបានក្រណាត់បាំងមុខដោយឥតគិតថ្លៃ។ បុគ្គលិកត្រូវពាក់របាំងមុខគ្រប់ពេលវេលា ក្នុងអំឡុងថ្ងៃធ្វើការ នៅពេលប៉ះពាល់ ឬទំនងជាប៉ះពាល់ជាមួយអ្នកដទៃ។ បុគ្គលិកមិនចាំបាច់ពាក់ក្រណាត់បាំងមុខនោះទេ ពេលនៅម្នាក់ឯងនោះទេ។
- បុគ្គលិកត្រូវបានណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់របាំងមុខបានត្រឹមត្រូវ ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងការចាំបាច់ក្នុងការបោកគក់របាំងមុខរបស់ពួកគេជាប្រចាំថ្ងៃ។
- សន្ទុះបាំងមុខត្រូវបានផ្តល់ឱ្យ និងពាក់ដោយបុគ្គលិកបម្រើភ្ញៀវ និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀតនៅពេលបម្រើសេវាដល់អតិថិជនដែលមិនពាក់ក្រណាត់បាំងមុខនៅពេលបរិភោគ និងផឹក។ សន្ទុះបាំងមុខ ត្រូវបានពាក់បន្ថែមទៅលើក្រណាត់បាំងមុខ។ ក្រណាត់បាំងមុខគឺសម្រាប់ការការពារអ្នកផ្សេងទៀតពីតំណក់ទឹកតូចៗពីអ្នកពាក់។ សន្ទុះបាំងមុខការពារអ្នកពាក់ពីតំណក់ទឹកតូចៗចេញពីអ្នកផ្សេងទៀត។
- សន្ទុះបាំងមុខ គឺត្រូវសម្អាតនិងសម្លាប់មេរោគទៅតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។
- បុគ្គលិកត្រូវបានណែនាំឱ្យប្រាកដថាការអនុវត្តអនាម័យដៃ ដែលរួមមានភាពញឹកញាប់នៃការលាងដៃ ការប្រើប្រាស់

ទឹកអនាម័យលាងដៃ និងការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃបានសមស្រប ត្រូវបានគោរពតាម។

- បុគ្គលិកត្រូវបានអនុញ្ញាតពេលវេលាដើម្បីលាងដៃរបស់ខ្លួនឲ្យបានញឹកញាប់។
- បុគ្គលិកត្រូវបានរំលឹកឲ្យខ្ទប់មាត់ពេលក្អក និងកណ្តាលដោយប្រើក្រដាសជូតមាត់។ ក្រដាសជូតមាត់ដែលបានប្រើរួច គួរចោះចោលក្នុងធុងសម្រាម និងលាងដៃភ្លាមៗជាមួយសាប៊ូនិងទឹកក្តៅអុីនឡែងរយៈពេលយ៉ាងតិច 20 វិនាទី។
- បុគ្គលិកត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យបរិភោគ ឬផឹកនៅកន្លែងណាមួយខាងក្នុងទីកន្លែងម្ហូបអាហារក្រៅពីបន្ទប់សម្រាក ដែលបានកំណត់ឡើយ។
- បុគ្គលិក អ្នកលក់ និងបុគ្គលិកដឹកជញ្ជូនទាំងអស់បានទទួលការណែនាំទាក់ទងនឹងការរក្សាកំលាតរាងកាយ និងការប្រើប្រាស់ របាំងមុខ ពេលនៅជិតអ្នកដទៃ។
- ការសម្រាកត្រូវបានកំណត់ដាច់ៗគ្នាដោយគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិស្តីពីប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោងធ្វើការ ដើម្បីប្រាកដថាបុគ្គលិក អាចរក្សាកំលាតប្រាំមួយ (6) ហ្វីតពីគ្នានៅក្នុងបន្ទប់សម្រាកនៅគ្រប់ពេលវេលា។
- បន្ទប់សម្រាក បន្ទប់ទឹក និងទីកន្លែងទូទៅផ្សេងទៀត ត្រូវបានសម្អាតមេរោគជាញឹកញាប់ទៅតាមកាលវិភាគដូចខាងក្រោម៖
 - បន្ទប់សម្រាក _____
 - បន្ទប់ទឹក _____
 - ផ្សេងទៀត _____
- សារធាតុសម្អាតមេរោគ និងការផ្គត់ផ្គង់ដែលពាក់ព័ន្ធគឺមានសម្រាប់បុគ្គលិកនៅទីតាំងដូចខាងក្រោម៖ _____
- ទឹកអនាម័យលាងដៃដែលមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងជំងឺ COVID-19 គឺមានសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់នៅទីតាំងដូចខាងក្រោម៖ _____
- ច្បាប់ចម្លងនៃពិធីការនេះត្រូវបានចែកចាយទៅបុគ្គលិកទាំងអស់។
- ស្រេចចិត្ត—ពិពណ៌នាពីវិធានការណ៍ផ្សេងទៀត៖ _____

B. វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាកំលាតរាងកាយ

- បើសិនជាអាចធ្វើបាន បុគ្គលិកម្នាក់ដែលពាក់ក្រណាត់បាំងមុខត្រូវបានដាក់ឲ្យប្រចាំការនៅមាត់ជិតទ្វារ ប៉ុន្តែមានកំលាត យ៉ាងតិច 6 ហ្វីតពីអតិថិជនដែលជិតបំផុត ដើម្បីក្រែកពិនិត្យថាការរក្សាកំលាតរាងកាយត្រូវបានអនុវត្តតាម។
- វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាកំលាតរាងកាយ ត្រូវបានអនុវត្តតាមនៅទីកន្លែងដែលអតិថិជន ឬបុគ្គលិកតម្រង់ជួរ។ នេះរាប់បញ្ចូលទាំងកន្លែងភិតភ័យ កន្លែងលក់ម្ហូបចម្អិនស្រាប់ និងជួរ បន្ទប់ទឹក របៀងជណ្តើរយន្ត កន្លែងទទួលភ្ញៀវ និង កន្លែងរង់ចាំ កន្លែងចុះនិងទៅយករថយន្ត និងទីកន្លែងផ្សេងៗទៀតដែលអតិថិជនប្រមូលផ្តុំ។
 - បិទបង់ស្ថិត ឬគ្រឿងសម្គាល់ផ្សេងទៀតនៅចន្លោះ 6 ហ្វីតនៅគ្រប់ទីកន្លែងដែលសាធារណជនអាចបង្កើតជាជួរ ឬឈរ។
 - បើសិនជាអាចធ្វើបាន បង្កើតផ្លូវក្នុងអគារ និងផ្លូវដើរកាត់មានទិសដៅសម្រាប់ចរាចរណ៍ឡើងដើម ដើម្បីលុបបំបាត់ ការដែលបុគ្គលិក និងអតិថិជនដើរកាត់គ្នា។
- ទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារដែលផ្តល់ជម្រើសទៅយកអាហារ ឬការដឹកជញ្ជូនត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា ការអនុវត្តនៃការរក្សាកំលាតរាងកាយត្រូវបានអនុវត្តសម្រាប់អតិថិជនទាំងនោះដែលតម្រង់ជួរនៅពេលធ្វើការបញ្ជាទិញ ឬក្នុងអំឡុងពេលមកយក។
- កន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារនៅនឹងកន្លែងត្រូវគោរពតាមសេចក្តីតម្រូវឲ្យរក្សាកំលាតរាងកាយ 6 ហ្វីតរវាងអតិថិជន នៅគុខុសៗគ្នា។
 - កន្លែងបារដែលបានប្រើក្នុងគោលបំណងរៀបចំ ឬបម្រើគ្រឿងស្រវឹងគឺត្រូវបិទសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈនៅទីកន្លែងនោះ។
 - កន្លែងអង្គុយ នៅ ក្នុងអាហារដ្ឋានខាងក្នុងអគារត្រូវបានហាមឃាត់។
 - ប្រតិបត្តិការកម្សាន្តត្រូវបានហាមឃាត់។ នេះរាប់បញ្ចូលតែមិនចំពោះដូចជា Disk Jockey ក៏ដូចជាការសម្តែងតន្ត្រីផ្ទាល់ និងការកម្សាន្ត។
 - ភោជនីយដ្ឋានមិនអាចធ្វើការទទួលភ្ញៀវ ការជប់លៀង ឬការប្រមូលផ្តុំជុំវិញឡើយ។
- នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ពង្រីកទីកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារ ដោយយោងតាមច្បាប់ស្តីពីការធ្វើផែនការ និងកំណត់តំបន់ ក្នុងមូលដ្ឋាន។
- នៅពេលអាចធ្វើបាន ដំណោះស្រាយបច្ចេកវិទ្យាត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីកាត់បន្ថយការប្រាស្រ័យទាក់ទងរវាងមនុស្សនឹងមនុស្ស ការបញ្ជាទិញតាមឧបករណ៍ចល័ត ថេប៊ីតម៉ឺនុយ អត្ថបទនៅពេលមកដល់សម្រាប់កន្លែងអង្គុយ ជម្រើសទូទាត់ប្រាក់ ដោយមិនបាច់បោះ។
- រៀបចំការប្រាស្រ័យទាក់ទងរវាងអតិថិជន អ្នកបើកបររថយន្តដឹកជញ្ជូន និងបុគ្គលិកដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមាន

ការរក្សាគុណភាពកាយ។

- កម្រាលឥដ្ឋនៅខាងក្នុង និងខាងក្រៅភោជនីយដ្ឋាននៅក្នុងទីកន្លែងដែលអតិថិជន អ្នកបើកបរការដឹកជញ្ជូន ឬអ្នកដទៃទៀតអាចរង់ចាំ ត្រូវបានគូសសម្គាល់ដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យមាន និងអនុវត្តការរក្សាគុណភាពកាយ។
- ការប្រើប្រាស់ដំណើរការដែលមិនមានការប៉ះសម្រាប់ការទៅយកទំនិញ និងការដឹកជញ្ជូន ក៏ដូចជាប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិកផ្សេងទៀតសម្រាប់ការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារបស់ភ្ញៀវត្រូវបានអនុវត្ត នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។
- ការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារវាងអ្នកបម្រើ និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងរបស់បុគ្គលិកផ្សេងទៀត និងអតិថិជនត្រូវបានដាក់កម្រិតត្រឹមត្រូវនាទីជាអតិបរមា នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។
- ☐ ការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារនៅនឹងកន្លែង ត្រូវបានធ្វើឡើងតាមរយៈការកក់ទុកមុន ឬអតិថិជនត្រូវបានជូនដំណឹងជាមុនដើម្បីបញ្ជាក់ពីចំនួនមនុស្សដែលអង្គុយ/បម្រើនៅខាងក្រៅអគារ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។ បើសិនជាអាចអនុវត្តបាននៅក្នុងពេលធ្វើប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មធម្មតា ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងសម្រាប់ភាគីនីមួយៗត្រូវបានប្រមូលនៅពេលកក់ទុកមុន ឬនៅនឹងកន្លែងដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យមានការតាមដានការប៉ះពាល់ បើសិនជាវាត្រូវបានតម្រូវ។
 - ពិចារណាប្រព័ន្ធកក់តាមទូរសព្ទ ដែលអនុញ្ញាតឱ្យមនុស្សកម្រងជួរ ឬរង់ចាំក្នុងរថយន្ត និងចូលបានលុះត្រាតែមានការទូរសព្ទហៅ សារជាអក្សរ ឬវីធីផ្សេងទៀតជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថាគួរចរាចរហើយ។
- ☐ បើសិនជាអាជីវកម្មមានសមត្ថភាព និងជ្រើសរើសផ្តល់ការបញ្ជាទិញនៅនឹងកន្លែង អតិថិជនត្រូវតែទទួលបានម៉ឺនុយ (បានបិទផ្សាយ ឬក្រដាសចែកសម្រាប់ប្រើតែម្តង) ដើម្បីបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលសម្រាប់ការបញ្ជាទិញ ហើយការបញ្ជាទិញទំនិញត្រូវបានប្រមូល វេចខ្ចប់ និងយកដោយអតិថិជនយ៉ាងលឿនបំផុតដែលអាចធ្វើបាន។ អតិថិជនត្រូវតែត្រូវបានប្រាប់ឱ្យដឹងពីម៉ោងដែលត្រូវមកយកកញ្ចប់។ អតិថិជនដែលរង់ចាំទំនិញ មិនអាចប្រមូលផ្តុំនៅក្នុងអាជីវកម្មបានទេ។ ពួកគេត្រូវតែស្ថិតនៅ ក្នុងរថយន្តរបស់ខ្លួន ឬក្រឡប់មកវិញក្នុងរយៈពេលកំណត់ដើម្បីទទួលយកការបញ្ជាទិញរបស់ខ្លួន។
- ☐ ដាក់កម្រិតលើចំនួនភ្ញៀវនៅតាមតុនីមួយៗខាងក្រៅអគារ។ មនុស្សក្នុងក្រុមតែមួយដែលអង្គុយនៅតុតែមួយ មិនចាំបាច់ស្ថិតនៅឃ្លាតពីគ្នាប្រាំមួយ ហ្វីតនោះទេ។ សមាជិកទាំងអស់នៅក្នុងក្រុម ត្រូវតែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយអ្នករៀបចំត្រូវតែនាំក្រុមទាំងមូលទៅកាន់តុក្នុងពេលតែមួយ។
 - កន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារនៅតុនីមួយៗនៅនឹងកន្លែង ត្រូវកំណត់មិនឱ្យលើសមនុស្ស 6 នាក់ឡើយ ដែលចំនួននេះគួរតែជាសមាជិកនៃក្រុមតែមួយ។
- ☐ ដាក់កម្រិតការប៉ះពាល់រវាងបុគ្គលិករង់ចាំ និងអតិថិជន។
 - ដំឡើងរបាំងដូចជាការបំបែក ឬកញ្ចក់ Plexiglass នៅកន្លែងចុះឈ្មោះ កន្លែងអ្នកទទួលភ្ញៀវឈរ បញ្ជាក់ម៉ុង ។ល។ នៅទីកន្លែងដែលពិបាកក្នុងការរក្សាគុណភាពកាយប្រាំមួយហ្វីត។
 - ដាក់កម្រិតចំនួនបុគ្គលិកដែលបម្រើក្រុមនីមួយៗ។
- ☐ មិនលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិក និងអតិថិជន ប្រមូលផ្តុំនៅទីកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ច្រើន ដូចជាបន្ទប់ទឹក ផ្លូវដើរក្នុងអគារ តំបន់បារ កន្លែងកក់ទុកមុន និងឧបករណ៍អានកាតឥណទាន ។ល។
 - តម្រូវឱ្យបុគ្គលិកចៀសវាងការចាប់ដៃ និងទម្រង់នៃការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលលើសការរក្សាគុណភាពកាយ។
- ☐ ប្រើប្រាស់របាំង ឬបង្កើនគុណភាពរាងក្រ/កៅអីដើម្បីបំបែកបុគ្គលិកនៅក្នុងបន្ទប់សម្រាករបស់បុគ្គលិក។ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន បង្កើតទីកន្លែងសម្រាកនៅខាងក្រៅអគារដែលមានម្លប់ជ្រក និងកន្លែងអង្គុយ ដើម្បីជួយធានាបាននូវការរក្សាគុណភាពកាយ។
- ☐ ប្រតិបត្តិការត្រូវបានកែប្រែឡើងវិញ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ដើម្បីសម្រេចបាននូវការរក្សាគុណភាពកាយរវាងបុគ្គលិក។
 - ផ្ទះបាយ និងផ្នែកខាងក្រោយផ្សេងទៀតនៃកម្រាលឥដ្ឋនៅក្នុងអគារ ត្រូវបានគូសសម្គាល់ដើម្បីអនុវត្តសេចក្តីតម្រូវឱ្យរក្សាគុណភាពកាយ។
- ☐ ពិធីការនៃការរក្សាគុណភាពកាយត្រូវបានប្រើនៅគ្រប់ទីកន្លែង ការិយាល័យ ផ្ទះបាយ កន្លែងចែកម្ហូបអាហារ ម៉ាស៊ីនបង្កកដើរចូល ឬទីកន្លែងបុគ្គលិកដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់ផ្សេងទៀត។
 - ការប៉ះពាល់បន្តិចបន្តួចត្រូវបានរំពឹង ទោះជាយ៉ាងណាកោលដៅគឺដើម្បីដាក់កម្រិតរាងកាយជាង 15 នាទី យកល្អគឺ 10 នាទី ហើយបុគ្គលិកពាក់រាំងមុខរបស់ខ្លួនជានិច្ច។

C. វិធានការណ៍ដើម្បីគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ

មុនពេលបើកដំណើរការ

- ☐ ប្រព័ន្ធ HVAC គឺស្ថិតក្នុងសភាពដំណើរការល្អ ដល់កម្រិតអតិបរមា ដែលអាចធ្វើឱ្យខ្យល់ចេញចូលត្រូវបានបង្កើតឡើង។
 - ពិចារណាដំឡើងម៉ាស៊ីនសម្អាតខ្យល់មានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ចល័ត ធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវកម្រងខ្យល់របស់អគារឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់បំផុតតាមដែលអាចធ្វើបាន និងធ្វើការកែប្រែផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ខាងក្រៅ និងខ្យល់ចេញចូលនៅក្នុងទីកន្លែងធ្វើការទាំងអស់។
- ☐ សម្រាប់ទីកន្លែងដែលមិនបានធ្វើប្រតិបត្តិការ ចូរបង្ហូរទឹកក្តៅនិងទឹកត្រជាក់វាយតម្លៃរយៈពេលប្រាំនាទីមុននឹងបើកឡើងវិញ ដើម្បីប្តូរទឹកនៅក្នុងបំពង់ទឹកជាមួយនឹងការផ្គត់ផ្គង់ទឹកដែលស្អាត និងមានសុវត្ថិភាព។

- ❑ ទឹកនៃឆ្នែងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ/សម្លាប់មេរោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ដោយប្រើផលិតផលដែលបានអនុម័តឱ្យប្រើប្រាស់និងដំឡើង COVID-19) ជាពិសេសបើសិនជាវាត្រូវបានបិទទ្វារ។
 - ផ្តល់ជម្រើសសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនសម្អាតរបស់ភាគីទីបីដើម្បីជួយជាកម្រៃការសម្អាតឱ្យកើនឡើង តាមការចាំបាច់។
- ❑ កន្លែងដូចជាបន្ទប់បរិភោគអាហារ កន្លែងអ្នកទទួលភ្ញៀវ និងផ្ទះបាយត្រូវបានផ្គត់ផ្គង់ទៅដោយផលិតផលអនាម័យសមស្រប ដូចជាទឹកអនាម័យលាងដៃ និងក្រដាសជូតអនាម័យសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលកំពុងជួយអភិវឌ្ឍន៍ដោយផ្ទាល់។
 - ធ្វើឱ្យប្រាកដថាទឹកនៃឆ្នែងអនាម័យនៅបន្តប្រតិបត្តិការ និងមានស្តុកគ្រប់ពេលវេលា ហើយផ្តល់សាប៊ូ ក្រដាសជូត និងទឹកអនាម័យលាងដៃបន្ថែមនៅពេលចាំបាច់។
 - ណែនាំឱ្យដំឡើងឧបករណ៍បាញ់ដោយមិនបាច់ប៉ះសម្រាប់ទឹកអនាម័យលាងដៃ ឧបករណ៍បញ្ចេញសាប៊ូ ក្រដាសជូត និងធុងសម្រាម។
- ❑ កន្លែងទម្លាក់ ត្រូវបានកំណត់ដើម្បីទទួលបានការដឹកជញ្ជូនឆ្ងាយពីកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ច្រើន។ ការប៉ះពាល់រវាងមនុស្សម្នាក់ទៅម្នាក់សម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនទំនិញ ត្រូវបានលុបបំបាត់នៅគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន។

ការពិចារណាពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ

- ❑ ការអនុវត្តសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារទាំងអស់ដែលបានគូសបញ្ជាក់នៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីអាហារលក់រាយរបស់រដ្ឋ California (Retail Food Code; CRFC) កំពុងត្រូវបានអនុវត្ត និងរក្សា។
 - រក្សាម្ហូបអាហារក្តៅឱ្យនៅក្តៅ (135 °F ឬខ្ពស់ជាងនេះ) និងម្ហូបអាហារត្រជាក់ឱ្យនៅត្រជាក់ (41 °F ឬទាបជាងនេះ)
 - ចម្អិនម្ហូបឱ្យឆ្អិនល្អដូចបានកម្រិតនៅក្នុង CRFC។
 - សម្អាត និងរក្សាឱ្យប្រដាប់ប្រដារអាហារ និងបរិក្ខារមានអនាម័យទៅតាមភាពញឹកញាប់ដែលចាំបាច់ដូចបានគូសបញ្ជាក់នៅក្នុង CRFC។
 - គោរពតាមការអនុវត្តដើម្បីសុខភាព និងអនាម័យរបស់បុគ្គលិក៖ កុំធ្វើការនៅពេលឈឺ លាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់ស្រោមដៃត្រូវបានពាក់តាមការចាំបាច់នៅក្នុង CRFC។
 - ធានាថាម្ហូបអាហារ និងគ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារទាំងអស់បានមកពីប្រភពម្ហូបអាហារដែលបានអនុម័ត។
 - បុគ្គលិករៀបចំអាហារត្រូវបានរារាំងមិនឱ្យផ្លាស់ប្តូរ ឬចូលក្នុងកន្លែងការងាររបស់អ្នកដទៃក្នុងអំឡុងពេលធ្វើការ។
- ❑ ម៉ាស៊ីនបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាម៉ាស៊ីនសូដា និងម៉ាស៊ីនទឹកដោះគោជូរកក ត្រូវបានចែកចាយដោយបុគ្គលិកម្ហូបអាហារម្នាក់ ហើយនឹងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យជាញឹកញាប់។
- ❑ ទឹកនៃឆ្នែងដែលអភិវឌ្ឍន៍អាចប្រមូលផ្តុំ ឬប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារ ឬទំនិញម្ហូបអាហារ ដែលអភិវឌ្ឍន៍ផ្សេងទៀតអាចនឹងប្រើប្រាស់ត្រូវបានបិទ។ រត្នទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ឱ្យអភិវឌ្ឍន៍ម្នាក់ៗ និងត្រូវបានបោះចោល ឬសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ តាមការគ្រប់គ្រង។ នេះរួមបញ្ចូលប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ទេ៖
 - ទឹកនៃឆ្នែងបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯងដូចជាប្រអប់គ្រឿងផ្សំ ប្រអប់គ្រឿងបរិក្ខារ កន្សែង កម្រប ទុយោ ឧបករណ៍ផ្ទុកម្ហូបដែលត្រូវប្រើជាដើម ។ល។
 - ទឹកនៃឆ្នែងបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាបារសាល់សា បារសាឡាក់ ឬស្តាយប៊ូហ្វេ ដែលរាប់បញ្ចូលទាំងការក្លក្លម្ហូបអាហារ។
 - ការរៀបចំ និងការបង្ហាញម្ហូបអាហារនៅនឹងគុ ដូចជាទេះជ្រើសរើសទំនិញម្ហូបអាហារ និងខ្សែក្រវ៉ាក់កម្រងទិសការរៀបចំទឹកជ្រលក់ធ្វើពីផ្លែប៉េរ (guacamole) ។ល។
 - ស្តុកគ្រាប់ជីអង្កាមក្រោយបរិភោគអាហារ អាហារសម្រន់ និងឈើចាក់ធ្មេញសម្រាប់អភិវឌ្ឍន៍។ ទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយមានការពិនិត្យ ឬផ្តល់ឱ្យតាមសំណើប៉ុណ្ណោះ។
- ❑ បុគ្គលិកម្ហូបអាហារដែលបានកំណត់ម្នាក់ ត្រូវបានចាត់តាំងឱ្យធ្វើការរេចខ្សប់ស្លាបព្រានិងសមមុននឹងផ្តល់ឱ្យអភិវឌ្ឍន៍ជាជាងបុគ្គលិកច្រើននាក់ដែលប៉ះពាល់ដល់ស្លាបព្រានិងសមមុនពេលអភិវឌ្ឍន៍ប្រើប្រាស់។
- ❑ ការចាក់បំពេញភេសជ្ជៈនៅនឹងគុពីឧបករណ៍ផ្ទុកទូទៅ (ឧ. ថូ កែវធំ ដប) មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឡើយ។ គ្រឿងកែវដែលស្អាតត្រូវបានផ្តល់ឱ្យអភិវឌ្ឍន៍ដើម្បីចាក់បំពេញឡើងវិញ។

ការពិចារណាលើទឹកនៃឆ្នែង

- ❑ បុគ្គលិកម្ហូបអាហារម្នាក់ក្នុងមួយវេនត្រូវបានចាត់តាំងឱ្យត្រួតពិនិត្យ និងអនុវត្តដំណើរការធ្វើអនាម័យ និងសម្លាប់មេរោគបន្ថែម តាមការចាំបាច់។
- ❑ គម្រោងការសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគសម្រាប់ផ្ទៃដែលមានការប៉ះពាល់ច្រើន និងកំបត់ចូលប្រើ ត្រូវបានអភិវឌ្ឍ និងអនុវត្ត។
 - ទឹកនៃឆ្នែងទូទៅ និងវត្ថុដែលបានប៉ះជាញឹកញាប់ដែលទាក់ទងនឹងការទៅយកទំនិញរបស់អភិវឌ្ឍន៍ និងកន្លែងបង់ប្រាក់ (ឧ. គុ ដៃទ្វារ ម៉ាស៊ីនអានកាត់ណាទាន) ត្រូវបានសម្លាប់មេរោគរៀងរាល់ម៉ោងក្នុងអំឡុងម៉ោងធ្វើការ ដោយប្រើសារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលបានអនុញ្ញាតដោយ EPA។
 - ឧបករណ៍សម្រាប់បង់ប្រាក់ បិទ បិទសម្រាប់ប្រើលើថាត្រូវបានសម្លាប់មេរោគ បន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- ❑ ទឹកនៃឆ្នែងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ/សម្លាប់មេរោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ដោយប្រើផលិតផលដែលបានអនុម័តឱ្យប្រើប្រាស់)

ប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19) នៅពេលយប់។ កំណត់ត្រាមួយត្រូវបានរក្សាទុកដើម្បីត្រួតពិនិត្យការបំពេញនៅគ្រប់ពេល
 ដែលអាចធ្វើបាន។

- កាសសំឡេង និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតមិនត្រូវបានចែករំលែកជាមួយបុគ្គលិកឡើយ លុះត្រាតែឧបករណ៍នោះត្រូវបានសម្អាត
 មេរោគបានសមស្របបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ ប្រើក្បាលមួយក្រុមហ៊ុនផលិតឧបករណ៍ដើម្បីសម្រេចពីជំហានសម្អាតមេរោគ
 ដែលសមស្រប។
- អ្នកលាងបាន ដែលលាងសម្អាតប្រើប្រាស់ច្រើនយ៉ាងរបស់អតិថិជន ត្រូវបានផ្តល់ឲ្យជាមួយនឹងឧបករណ៍ដើម្បីការពារភ្នែក ច្រមុះ
 និងមាត់ពីការចម្លងរោគដោយសារការខ្ចាត់ ដោយប្រើប្រាស់របាំងមុខ វ៉ែនការពារពារ និង/ឬសន្ទះបាំងមុខ។ អ្នកលាងបាន
 បានទទួលអារក្សការពារក្រៅ និងចាំបាច់ត្រូវផ្លាស់ប្តូរឲ្យបានញឹកញាប់។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញដូចជា
 សន្ទះបាំង និងវ៉ែនតាត្រូវសម្អាតមេរោគឲ្យបានល្អបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- បន្ទប់ទឹកត្រូវបានពិនិត្យជាប្រចាំ ក៏ដូចជាសម្អាត និងសម្អាតមេរោគជារៀងរាល់ម៉ោងដោយប្រើសារធាតុសម្អាតមេរោគ
 ដែលអនុម័តដោយ EPA។
- ទឹកអនាម័យលាងដៃ និងធុងសម្រាមគឺមានសម្រាប់សាធារណជននៅ ឬជិតច្រកចូលទីកន្លែង។

សេវាកម្មអតិថិជន/ទីកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ

- អតិថិជនត្រូវចូលតាមទ្វារ ដែលត្រូវបានបើកចំហ (នេះនឹងត្រូវបានវាយតម្លៃសម្រាប់ការអនុម័តដោយផ្អែកលើការប៉ះពាល់
 សត្វចង្រៃតូចៗ) ឬដោយស្វ័យប្រវត្តិបើសិនជាអាចធ្វើបាន។ គួរមានទឹកអនាម័យលាងដៃសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវតែប៉ះដៃទ្វារ។
- អតិថិជនត្រូវបានណែនាំថា ពួកគេត្រូវតែពាក់ក្រណាត់បាំងមុខនៅពេលណាដែលពួកគេមិនបរិភោគនិង / ឬផឹក;
 នេះរាប់បញ្ចូលទាំងការចូលទៅកាន់ទីតាំង នៅពេលដើរនៅក្របខ័ណ្ឌក្នុងហាង និងនៅពេលប្រើប្រាស់បន្ទប់ទឹក។
 នេះអនុវត្ត ទៅលើមនុស្សធំទាំងអស់ និងកុមារដែលមានអាយុលើស 2 ឆ្នាំ។ មានតែបុគ្គលដែលមានបញ្ហាផ្លូវដង្ហើមរ៉ាំរ៉ៃ
 ឬបញ្ហាសុខភាពផ្សេងទៀតដែលធ្វើឲ្យការពាក់របាំងមុខមានគ្រោះថ្នាក់ប៉ុណ្ណោះ ទើបត្រូវបានលើកលែងពីសេចក្តីតម្រូវនេះ។
 - o អតិថិជនអាចដោះក្រណាត់បាំងមុខ ខណៈពេលអង្គុយនៅតុអាហារ និងបរិភោគ និង/ឬផឹកបាន។
 - o អតិថិជនដែលបដិសេធមិនពាក់ក្រណាត់បាំងមុខ អាចត្រូវបានបដិសេធមិនផ្តល់សេវាកម្ម និងស្នើសុំឲ្យចាកចេញ។
- អតិថិជនដែលមកដល់ទីកន្លែងជាមួយកូនៗ ត្រូវតែប្រាកដថាកូនរបស់ពួកគេស្ថិតនៅជិតឪពុកម្តាយ ចៀសវាងការប៉ះអ្នកដទៃ
 ឬវត្ថុណាមួយដែលមិនមែនជារបស់ពួកគេ និងត្រូវពាក់របាំងមុខបើសិនជាដល់អាយុ។
- អ្នកបម្រើ អ្នកសម្អាត និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀតដែលកំពុងផ្លាស់ប្តូររបស់របរដែលបានប្រើដោយអតិថិជន (ពែង បាន
 កន្សែងកខ្វក់ ។ល។) ឬបាត់ចែងថង់សម្រាម ប្រើប្រាស់ស្រោមដៃដែលប្រើហើយអាចបោះចោលបាន (លាងដៃមុននឹង
 ពាក់ស្រោមដៃ និងក្រោយពីដោះស្រោមដៃ) និងទទួលបានអៀមការពារក្រៅ ដែលពួកគេត្រូវតែផ្លាស់ប្តូរជាញឹកញាប់។
- ម៉ឺនុយដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញ ត្រូវបានសម្អាត និងសម្អាតមេរោគបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ បើសិនជាប្រើ
 ម៉ឺនុយក្រដាស ចូរចោះវាចោលបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ ជម្រើសផ្សេងដូចជាផ្ទៃម៉ឺនុយនិងផ្តល់ ម៉ឺនុយ អេឡិចត្រូនិក ឬ
 ម៉ឺនុយដែលអាចទាញយកតាមរយៈឧបករណ៍ចល័តត្រូវបានពិចារណា។
- កន្លែងអង្គុយនៅក្រៅអគាររបស់អតិថិជន ត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ កន្លែងអង្គុយ តុ និង
 វត្ថុផ្សេងៗទៀតនៅលើតុត្រូវតែសម្រាប់ប្រើតែម្តង ឬត្រូវបានសម្អាត/ធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ តុនីមួយៗ
 មានក្រណាត់គ្របមួយដែលត្រូវបានប្តូរក្នុងចន្លោះភ្ញៀវ ឬផ្ទៃគ្មាននូវវិធានដែលត្រូវបានធ្វើអនាម័យក្នុងចន្លោះភ្ញៀវ។
- មិនមានស្លាបក្រាសម គ្រឿងកែវ គ្រឿងបាន ម៉ឺនុយ ប្រអប់ ឬវត្ថុនៅលើតុផ្សេងទៀតមុនពេលអតិថិជនចូលអង្គុយនោះទេ។
 វត្ថុទាំងអស់នេះ ត្រូវបានធ្វើអនាម័យយ៉ាងពេញលេញបន្ទាប់ពីផ្លាស់ប្តូរអ្នកអង្គុយ និងរក្សាទុកក្នុងអំឡុងពេលមិនប្រើប្រាស់
 នៅទីតាំងដែលទប់ស្កាត់ការចម្លងមេរោគដែលអាចកើតឡើង។
- ប្រអប់សម្រាប់យកទៅបរិភោគខាងក្រៅ ត្រូវបានបំពេញដោយអតិថិជន និងអាចរកបានតាមការស្នើសុំ។
- ការធ្វើប្រតិបត្តិការដោយមិនប្រើសាច់ប្រាក់ ត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត។ បើសិនជាសមស្របសម្រាប់ទីកន្លែងម្ហូបអាហារ អតិថិជន
 ត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យឆ្លុះកាកសំណល់/សំណល់របស់ខ្លួន ហើយឧបករណ៍អានកាតត្រូវបានធ្វើអនាម័យយ៉ាងពេញលេញ
 បន្ទាប់ពីភ្ញៀវប្រើម្តងៗ។
- ស្រេចចិត្ត - ពិពណ៌នាពីវិធានការណ៍ផ្សេងទៀត (ឧ. ការផ្តល់ម៉ោងធ្វើការសម្រាប់តែជនចាស់ជរា ការផ្តល់ការលើកទឹកចិត្ត
 សម្រាប់ការលក់នៅក្រៅម៉ោងរលំខ្លាំង)៖

D. វិធានការណ៍ដែលទំនាក់ទំនងជាមួយសាធារណជន

- ច្បាប់ចម្លងនៃពិធីការនេះត្រូវបានបិទផ្សាយនៅគ្រប់ច្រកចូលសាធារណៈទាំងអស់មកក្នុងអគារ។
- ស្លាកសញ្ញាដែលជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថាស្នើឲ្យប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃ និងត្រូវពាក់ក្រណាត់បាំងមុខនៅពេលមិនបរិភោគ
 ឬមិនផឹក ក៏ត្រូវបានបិទផ្សាយនៅគ្រប់ច្រកចូលទាំងអស់ផងដែរ។
- ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបិទផ្សាយដើម្បីរំលឹកដល់សាធារណជនដែលចូលមកបរិភោគឲ្យរក្សាកំលាតរាងកាយប្រាំមួយហ្វីត លាងដៃ ឬ
 ប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃនៅពេលចូលគោដីនីយដ្ឋាន និងនៅផ្ទះបើសិនជាពួកគេឈឺ ឬមានរោគសញ្ញាដូចគ្នានឹងជំងឺ COVID-
 19។

- ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបិទផ្សាយ ដែលជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថា ខណៈដែលវាជាការអនុវត្តទៅសម្រាប់អ្នកបរិភោគអាហារ ធ្វើការប្រាស្រ័យទាក់ទងបន្ទាប់ពីបរិភោគអាហារ ការអនុវត្តនេះមិនត្រូវបានលើកទឹកចិត្តក្នុងអំឡុងដំណាក់កាលនេះ។
- ច្រកអនុញ្ញាតរបស់អាជីវកម្ម (គេហទំព័រ បណ្តាញសង្គម ។ល។) ផ្តល់ព័ត៌មានច្បាស់លាស់អំពីម៉ោងលើកទឹកថ្លៃ ការតម្រូវឱ្យ ប្រើរបាំងមុខ គោលការណ៍ទាក់ទងនឹងការបញ្ជាទិញជាមុន ការកក់ទុក ការបង់ប្រាក់ជាមុន ការមកយកទំនិញ និង/ឬការ ដឹកជញ្ជូន និងបញ្ហាដែលពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗទៀត។

E. វិធានការណ៍ដែលធានាបាននូវការប្រើប្រាស់សេវាកម្មសំខាន់ៗដោយស្មើភាព

- សេវាកម្មដែលចាំបាច់ខ្លាំងសម្រាប់អតិថិជន ត្រូវបានផ្តល់អាទិភាព។
- ប្រតិបត្តិការ ឬសេវាកម្មដែលអាចត្រូវបានផ្តល់ពីចម្ងាយ ត្រូវបានប្តូរទៅអនឡាញ។
- វិធានការណ៍ត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីធានាបាននូវការទទួលបានទំនិញ និងសេវាកម្មសម្រាប់អតិថិជន ដែលមានការលំបាកក្នុងការផ្លាស់ទី និង/ឬដែលមានហានិភ័យខ្ពស់នៅទីសាធារណៈ។

វិធានការណ៍បន្ថែមទាំងឡាយដែលខុសពីខាងលើ ត្រូវត្រូវបានរាយនៅលើទំព័រដាច់ដោយឡែក ដែលអាជីវកម្ម ត្រូវភ្ជាប់ជាមួយឯកសារនេះ។

អ្នកអាចទាក់ទងបុគ្គលខាងក្រោមជាមួយសំណួរ ឬមតិអំពីពិធីការនេះ៖

ឈ្មោះទំនាក់ទំនងអាជីវកម្ម: _____

លេខទូរស័ព្ទ: _____

កាលបរិច្ឆេទកែសម្រួលចុងក្រោយ: _____